

## 七月一日氷河ベースキャンプで食べた羊料理 奈良間 千之(名古屋大学大学院環境学研究科・研究員)

2003年8～9月に祁連山脈の七月一日氷河で調査をおこなったとき、羊料理がたまに食卓に並んだ。この料理は、骨付きのまま長時間塩ゆでした羊の肉とたっぷりダシのでたスープだった。とてもシンプルな料理だが、食べてみるとこれが意外とおいしい。羊肉特有の強烈な臭みはなく、スープは濃厚な羊肉のダシがでている。なぜこんなにおいしいのだろう。特別な調理方法で料理しているのか、あるいはただ新鮮だからか。最近になってそのおいしさの理由がわかってきた。

私は中央アジアの調査を毎年おこなっていたため、羊料理をよく食べていた。中央アジアでは羊は主食の一つであり、人々はほぼ毎日羊肉を食べる。中央アジアのキルギスでの調査後に七月一日氷河にきたこともあり、食卓に羊料理が並んだときはまたヒツジかと思ったものだ。当時の私の羊料理の印象は、強烈な臭みのある羊肉とかなり癖のあるスープというもので、すごくおいしいという印象を持っていなかった。いつも羊肉を食べたあとに調査へ出かけると、自分の汗で体中羊臭くなっている気がしていた。羊肉といっても日本で食べる上品で臭みのない子羊の肉(ラム)ではなく、羊肉(マトン)である。ここでは子羊の肉を食べるようなもったいないことはしない。丸々太って成長した羊は高く売れるし、人々はマトンが一番おいしいと思っている。

キルギスでもベシュ・バルマックという塩ゆでした羊料理がある。この料理は、最高級の羊料理で人をもてなすときに作られる。調査時に現地の家を訪問するとたまにご馳走になる。この料理のために財産である羊を一匹使うため、もてなしという意味では最高級である。ベシュ・バルマックとは、キルギス語で5本の指という意味で、その名の通り5本の指を使って食べる料理である。まず、長時間塩ゆでした羊肉のダシがたっぷり出たスープ(ショルポ)がでる。次にゆであがった骨付き肉をナイフで削って食べる。最後に肉を細かくしたものに麺とショルポであわせたベシュ・バルマックが出てくる。様々な土地で食べたおかげで土

地によって味に違いがあることがわかってきた。これらはすべて新鮮な肉を使用しているにもかかわらず、肉の味や臭みが全然違う。ベシュ・バルマックは、高地で育った羊を使ったものほどおいしく、ナリン地方の高度3000mで育った羊が一番だった。地元の人によると、高地の方が質の良い高カロリーの草があり、高度が高いほど寒冷で雑菌が少なく肉に臭みがないらしい。実際に、首都のビシュケクやイシクル周辺で食べた羊料理やベシュ・バルマックは臭みが強く、かなり癖のある味だった。最近、ナリン地方のベシュ・バルマックを食べたとき懐かしい味がした。そう、それは七月一日氷河のベースキャンプで食べた羊肉の味だった。あの時食べた羊は、祁連山脈の高地で育てられており、ナリン地方の環境と似ていたのだろう。調理方法はキルギスとほとんど変わらないため、この味の違いは羊の種類や新鮮さの違いというより、羊が育った環境の違いによるものだったと思った。最近では、羊は塩ゆでしたものが一番だと思うようになってきた。



写真1. ベースキャンプで数日間共に滞在し、その後調理された祁連山脈の羊。(左から羊、王さん、植竹君)